

---

# Involtini di vitello con mortadella e formaggio

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto di carne veloce e gustoso dal blog di Massimiliano Fattorini,  
<http://lapiccolacasa.blogspot.com/>**

Ieri volevo preparare qualcosa di semplice ma, allo stesso tempo, gustoso e sostanzioso. Un'analisi veloce agli ingredienti in frigo ha subito fatto propendere la scelta sugli involtini, li trovo rassicuranti, hanno un qualcosa di "una volta".

## **Ingredienti per tre persone (due involtini a testa):**

6 fettine di vitello per involtini  
150 grammi di mortadella  
6 sottilette di formaggio emmental  
erba cipollina  
maggiorana fresca  
vino bianco secco  
olio evo  
sale

Tritare l'erba cipollina lasciandone alcuni steli da parte per decorare il piatto.

Stendere la carne e aggiungerci sopra due fette di mortadella, una sottiletta di emmental, alcune foglie di maggiorana e un po' di trito di erba cipollina, salare leggermente. Arrotolare gli involtini su se stessi e chiuderli con degli stuzzicadenti.

Versare alcuni cucchiai d'olio in un tegame, aggiungere uno spicchio d'aglio e incominciare a far andare la fiamma. Quando l'aglio sarà dorato rimuoverlo ed aggiungere gli involtini, dopo un minuto bagnare con un po' di vino bianco secco e far cuocere a fiamma moderata per 5 - 10 minuti, a seconda dello spessore dell'involentino.

Servire al centro del piatto rimuovendo gli stecchini e decorando, a piacere, con alcuni steli di erba cipollina.